

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение бракеражной комиссии филиалов и структурного подразделения МАОУ «Бизинская СОШ» (далее - Учреждение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Структурным подразделением, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Структурном подразделении и его филиалах создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Структурного подразделения, а также со специалистами Отдела образования Тобольского района.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МАОУ «Бизинская СОШ».

2.2. Состав комиссии, сроки ее полномочий обговариваются в приказе директора МАОУ «Бизинская СОШ».

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек из Структурного подразделения:

- ❖ заведующая детским садом;
- ❖ воспитатель;
- ❖ воспитатель.

2.3. В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Структурного подразделения.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором МАОУ «Бизинская СОШ».

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

- ❖ соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил в Структурном подразделении, транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- ❖ проверкой хранения продуктов питания, а также соблюдению сроков их хранения;
- ❖ ежедневной правильностью составления меню-раскладки;
- ❖ организацией работы пищеблока;
- ❖ сроками реализации продуктов питания и правильным приготовлением пищи;
- ❖ соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- ❖ соблюдением правил личной гигиены работников детского сада и пищеблока;
- ❖ закладкой основных продуктов в котел, проверкой выхода блюд;
- ❖ органолептической оценкой готовой пищи, т.е. определением ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жидкости, сочности и т.д.;
- ❖ соответствием объемов приготовленного питания объему реализованных порций по количеству детей.

4.Содержание и формы работы

- 4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню требованием: в нем должны быть представлены дата, количество воспитанников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Ежедневное меню должно быть подписано заведующим хозяйством. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой продукции.
- 4.3. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующего хозяйством;
- 4.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность, дата, время, название блюда, разрешение к раздаче, подпись членов комиссии);
- 4.5. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.6. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий

готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.7. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5. Оценка организации питания в Учреждении

- 5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале .
- 5.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе снизить оценку и запретить выдачу данного блюда или отправить на доработку.
- 5.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 5.4. Один раз в квартал бракеражная комиссия проводит проверку пищеблока с подписанием акта.
- 5.4. Администрация Структурного подразделения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.